自動 ホームベーカリー

取扱説明書／料理集

HBS401

お買い上げまことにありがとうございます。お取り扱いに際しては、この取扱説明書を必ずお読みのうえ正しくお使いください。お読みになった後はお使いになる方がいつでも見られる所に大切に保管してください。また、取扱説明書は商品の一部ですので、商品の転売譲渡に際しては必ずいっしょに引き渡してください。

もくじ

安全のために必ずお守りください

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための重要事項を警告、注意に分けて示します。必ずお守りください。

⚠ 警告	⚠ 注意
取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。	取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

⚠ 警告

禁止

● 本体の水洗いはしない。
感電の原因になります。

禁止

● 湿気の多い場所で使用したり放置しない。
感電の原因になります。

⚠ 注意

禁止

● 焼き上げ中、焼き上げ直後は熱いので蒸気口、ふた、本体に顔や手を近づけない。
やけどの原因になります。
特にお子様にはご注意ください。

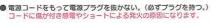
必ず実施

● 使用中は、壁、カーテンなどから本体を5cm以上はなす。
火災の原因になります。

禁止

● 電源はタコ足配線にしない。発熱による火災の原因になります。

● 電源コードをもって電源プラグを抜かない。(必ずプラグを持つ。)
コードに傷が付き感電やショートによる発火の原因になります。

● 電源プラグを持つときは、ぬれた手でさわらない。
感電の原因になります。

● 電源コードは無理に曲げたり、ねじったり、強く束ねたり、引っ張ったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っ掛かるような状態にしない。(コードが傷みます。)

● 電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない。
感電やショートによる発火の原因になります。

分解禁止

● お客様ご自身での修理・改造はしない。
火災や感電の原因になります。

修理は販売店へご依頼ください。

使用上のご注意

使用上の注意点

● テーブルクロス、じゅうたん、ぐらついた台の上など不安定な所で使わない。

● パン作り以外には使わない。

● 決められた容量以上で使わない。
焼き上がりが悪くなり、ふたの内側にパンがついてしまいます。

● 使用中にプラグは抜かない。
運転が止まってしまい、再スタートしても焼き上がりません。(P.37をご覧ください。)

● ふきんをかけない。
蒸気が出なくなり、ふたの変形や変色の原因になります。

● ふたを開けたままにしない。
ふたを開けたまま使用しますとパンがうまく焼き上がりません。

● パンケースを水につけない。
回転軸が故障する原因になります。
(水洗いは内面のみにしてください。)

● パンケースはていねいに扱う。
パンケースを変形させるとパンのできばえに影響します。

使用後は

● 庫内はいつもきれいに。
汚れやパンくずをためたままにしておくと、異臭の原因となります。

● 長期間保管するときは、本体、パンケース、羽根のよごれや水分をふきとって十分乾燥させ保管する。

各部のなまえ

羽根
ハンドル
パンケース
ふた
注意ラベル
蒸気口
ヒーター
温度センサー
本体
操作部
定格ラベル（背面）
安全上の注意が記載されています。
電源プラグ
電源コード

付属品 ※必ず付属の計量カップ及びスプーンをお使いください。

●計量カップ（1個）
水などをはかります。220mℓ以上を計量する場合は2回に分けてはかってください。

●計量スプーン（1個）
（市販の計量スプーンとは異なります。）
砂糖などをはかります。

すりきり1杯
0.5の目印
すりきり1杯
大スプーン
0.8の目印
0.5の目印
小スプーン

容量について

	大スプーン		小スプーン		
	1杯	0.5	1杯	0.8	0.5
容量 mℓ	15	7.5	4	3.2	2
砂糖 g	8	4	—	—	—
スキムミルク g	6	3	—	—	—
塩 g	—	—	4	—	2
ドライイースト g	—	—	2.6	2.3	1.3

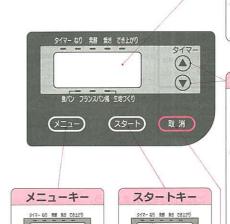
操作部のなまえとはたらき

表示部

●でき上がりまでの時間、選んだメニュー、現在行っている調理の工程が表示されます。

タイマーキー

●タイマーをセットするときに押します。
▲ 押すごとに10分ずつ進む
▼ 押すごとに10分ずつ戻る
押し続けると早送りになります。
※「生地づくり」のメニューはタイマーセットができません。

メニューキー

●メニューを選ぶときに押します。
●押すごとにメニュー表示が順番に変わります。
○食パン・ふつう
○食パン・こいめ
○フランスパン風
○生地づくり
●各メニューのでき上がりまでの時間を表示します。

スタートキー

●すぐ始めるとき、タイマーをセットしてスタートさせるときに押します。
●スタート後は行っている調理工程を表示します。

取消キー

●スタート後止めたいときや、でき上がり後通電を止めるときに押します。
●すべての表示が消えます。
※スタートさせたあとに取り消すときは、2秒間押し続けてください。

パンを焼く前に

●パンの材料たち

ドライイースト

パンをふくらませる生物
・予備発酵のいらないものを使います。
適当な温度、水、糖分を与えると活動して、炭酸ガスを作ります。
※必ず国産のドライイーストをご使用ください。
天然酵母、生イースト等は使用できません。
（日清製粉スーパーカメリヤをお勧めします。）

スキムミルク

・風味をよくし、栄養価を高めます。

マーガリン／バター

パンが固くなるのを防ぐ
・風味をよくし、パンをやわらかく仕上げます。

小麦粉

・パン作りには、ふつうたんぱく質の多い強力粉を使います。
（種類により薄力粉を混ぜることもあります。）
・水でねると"グルテン"というタンパク質が形成されて空気を包むのでパンがふくれます。

砂糖

イーストの発酵を助ける
・その上、甘味、香り、焼き色、ツヤを出し、やわらかく仕上げます。

塩

イーストの働きをコントロール
・グルテンを安定させ、しっかりした生地にします。

水

・小麦粉に加えてねると、パンの形をつくるグルテンが形成されます。水の温度で生地温を調節し、イーストが適切に発酵する状態にすることができます。

パン作りの道具たち、これだけはそろえましょう。

※ パン切りナイフは必ず用意してください。

●パン作りのしくみ

1 ねり

●パン生地材料をねり合わせます。ねり合わせることで小麦粉に含まれるタンパク質がからみ合い粘りが出てきます。

2 一次発酵

●一定温度に生地を保つことによりイーストの働きを促進させます。

3 ガス抜き

●一次発酵でたまったガスを抜き酸素を供給します。

4 二次発酵

●再び生地を発酵熟成させます。

5 ガス抜き

●再びガスを抜き酸素を供給し、成形発酵に備えます。

6 成形発酵

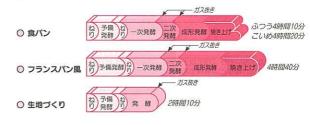
●パンの形にする仕上げの発酵です。

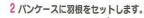
7 焼き上げ

●焼いてパンの状態に仕上げます。

8 取り出し

●蒸気を逃がします。

●各メニューのでき上がり時間

山形パンを作りましょう〈焼き上げまでの使用方法〉

1 本体からパンケースを取り出します。

○ ハンドルの両端を持って矢印（ゆるむ）の方向に回し、取り出してください。

2 パンケースに羽根をセットします。

○ 羽根取り付け軸と羽根の穴の形を合わせ、確実に取り付けます。
羽根が浮いているとパンができません。

3 パンケースに材料を入れます。

○ 次の順序で入れてください。

①水を入れます。

②イースト以外の材料を入れます。

③材料の中央に小さなくぼみをあけます。

④ドライイーストを水にふれない様にして③であけたくぼみに入れます。

材料は正しくはかりましょう。

●付属のスプーンの場合

材料は、乾いたスプーンではかりましょう。

●付属の計量カップの場合

※ 材料配合はP.11の各メニューをご覧ください。

※夏場など室温が高いとき（28℃以上）は、パンのでき上がりが悪くなるので必ず冷水（約5℃）を使い、粉などの材料も冷やしておきます。また、冬場など室温が低い（約10℃以下）ときは、ぬるま湯（約30℃）をお使いください。
冷水は、予め冷蔵庫で冷やした水に氷を入れると手軽に5℃以下にできます。

4 パンケースを本体に入れます。

○ パンケース外側の水分をふき取って、しずかに入れてください。

○ ハンドルを持って矢印（しまる）の方向に回し確実に固定します。

5 ふたをして、電源プラグをコンセントに差し込みます。

6 メニューを選びます。

○ メニューキーを押し、お好みのメニューを選びます。

食パン……焼き上がりまで
焼色　ふつう4時間10分
　　　こいめ4時間20分
お好みの焼き色で山形パンができます。

フランスパン風……焼き上がりまで
4時間40分
皮が香ばしいフランスパン風の山形パンができます。

7 スタートさせます。

○ スタートすると選んだメニュー、行っている工程、でき上がりまでの残り時間（1分きざみ）を表示します。

8 パンケースを取り出します。

① ブザーが鳴り「でき上がり」の表示が点滅したら 取消 キーを押してください。

② ミトンを使って、パンケースのふちにある矢印（ゆるむ）の方向に回して取り出します。

⚠注意

やけどをしないように取り出してください。

保温について

パンは焼き上がり直後に、取り出した方がパリッとします。
すぐ取り出しのできないときのために自動的に1時間保温しますが、早めに取り出してください。
焼き上がったパンを本体の中に長時間放置すると表面がベタついたり型くずれすることがあります。
パンケースを取り出すときは必ず 取消 キーを押してください。

9 パンを取り出します。

○ パンケースを逆さに持ち上下に数回振り、パンを取り出します。

○ しばらく網の上などにのせ、冷まします。

● パンケースからフランスパン風など固いパンを取り出すときはパンケースの裏側の羽根を少し動かすとパンが取り出し易くなります。

（羽根を回しすぎるとパンに大きな穴があいてしまうので注意してください。）

● パンを取り出すときに金属のヘラなど硬いものを使わないでください。

⚠注意

本体が熱い間は、中に手や物をいれないでください。やけど、発火の恐れがあります。

※ 連続してお使いになるときは、本体が完全に冷えてから（約1時間後）スタートさせてください。

10 電源プラグを抜きます。

○ 電源プラグをしっかり持って、コンセントから抜いてください。

11 パンケースの中に少し水を入れます。

○ 水を入れないでそのまま放置すると羽根が取れなくなることがあります。
生地がふやけたら水を捨て、パンケース内面、羽根を洗います。

タイマーを使う場合

● パンケースの取り出しからメニュー選びまではP.7、8の1～6と同じ手順で行ってください。（スタート キーは押しません。）
※「生地づくり」のメニューはタイマーセットができません。
※「食パン」の中でレーズン、野菜、卵、牛乳を入れてパンを焼く場合、タイマーはご使用にならないようお願いします。
（詳しくはP.31をご覧ください。）

1 でき上がりまでの時間をセットします。

例

現在の時刻が午後9時で翌朝6時30分に食パン焼色ふつうメニューを焼き上げたいとき、現在の時刻から翌朝6時30分までは9時間30分ありますのでタイマーを 9:30 にセットします。

気温とタイマー使用について

気温の高いときはタイマーをセットすると、冷やした材料の温度がスタート待ちの間に上がってしまいパンのできが悪くなります。
1、本体をできるだけ涼しい場所に置く。
2、材料の水を10mℓ減らす。
3、タイマーセットの時間を短くする。
これらを組み合わせてできるだけ良い条件でタイマーをセットしてください。

タイマーセット時間

メニュー		最短	最長
食パン	焼色ふつう	4時間20分	13時間
	焼色こいめ	4時間30分	
フランスパン風		4時間50分	

○ タイマー ▲ キーを押すと10分単位で表示が進み、押し続けると早送りになります。

▼キーの使い方
・進みすぎた時間を戻す。
・すばやく長時間のタイマーセットをする。
初めに押すと 13:00 が表示され、押し続けると10分単位で戻ります。
12:50 12:40 ····

2 タイマーをスタートさせます。

○ スタートすると焼き上がりまでの残り時間を1分きざみで表示します。

山形パンメニュー

タイマー ○ ……タイマーが使えます。
タイマー × ……タイマーを使わないでください。

食パンメニュー ●メニューキーで食パンを選んでください。

※食パンのイーストを計量する場合は、必ず付属の計量スプーン(小)すりきり1杯に合わせて計量してください。

食パン　タイマー ○

強力粉	280g
水	190mℓ
砂　糖	大スプーン　2 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

レーズンパン　タイマー ×

強力粉	280g
水	190mℓ
砂　糖	大スプーン　2 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
レーズン	50g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

くるみパン　タイマー ×

強力粉	280g
水	190mℓ
砂　糖	大スプーン　2 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 3
くるみ	50g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ くるみは粗くきざみます。

にんじんパン　タイマー ×

強力粉	280g
水	160mℓ
砂　糖	大スプーン　2 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
すりおろしたにんじん	50g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

カレー粉パン　タイマー ○

強力粉	280g
水	190mℓ
砂　糖	大スプーン　2 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
カレー粉	大スプーン　1 1/2
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

コーヒージャワ　タイマー ×

強力粉	280g
水	190mℓ
砂　糖	大スプーン　2 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
インスタントコーヒー	大スプーン 1
くるみ	50g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ くるみは粗くきざみます。

全粒粉パン　タイマー ○

強力粉	250g
全粒粉	30g
水	190mℓ
砂　糖	大スプーン　2 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

かぼちゃパン　タイマー ×

強力粉	280g
水	170mℓ
砂　糖	大スプーン　2 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
ゆでたかぼちゃ	50g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ ゆでたかぼちゃは皮をむき、フォークの背などでつぶします。

ミルクリッチパン　タイマー ×

強力粉	280g
水	70mℓ
牛　乳	100mℓ
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
加糖練乳	40g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ 牛乳は室温にもどしておきます。

野菜パン　タイマー ×

強力粉	280g
水	60mℓ
野菜ジュース	100mℓ
砂　糖	大スプーン　1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
冷凍ミックスベジタブル	60g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ ミックスベジタブルは解凍をし、よく水をきっておきます。

食パンメニュー

コーンパン

タイマー ×

材料	分量
強力粉	280g
コーンミール	10g
水	160mℓ
砂　糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
缶詰コーン（つぶ状）	50g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ コーンはよく水をきっておきます。

バナナパン

タイマー ×

材料	分量
強力粉	280g
水	90mℓ
砂　糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
卵（Mサイズ）	1個
バナナ	80g
シナモン	小スプーン 1/2
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ バナナはフォークの背などでつぶします。

ヨーグルトパン

タイマー ×

材料	分量
強力粉	280g
水	150mℓ
はちみつ	20g
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
プレーンヨーグルト	60g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

チーズパン

タイマー ×

材料	分量
強力粉	280g
水	170mℓ
砂　糖	大スプーン 1
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
クリームチーズ	70g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ クリームチーズは1cm角の大きさに切ります。

生クリームパン

タイマー ×

材料	分量
強力粉	280g
水	150mℓ
生クリーム	30mℓ
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
ホワイトチョコレート	20g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ ホワイトチョコレートは細かくきざみます。

ポテトパン

タイマー ×

材料	分量
強力粉	280g
水	160mℓ
砂　糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
ゆでたじゃがいも	50g
ドライパセリ	小スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ ゆでたじゃがいもは、フォークの背などでつぶします。

プルーンパン

タイマー ×

材料	分量
強力粉	280g
水	170mℓ
砂　糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
種ぬきプルーン	50g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ プルーンは1cm角の大きさに切ります。

ピリピリパン

タイマー ×

材料	分量
強力粉	280g
水	180mℓ
砂　糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
トマトペースト	20g
一味唐辛子	小スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

ピーマン＆サラミパン

タイマー ×

材料	分量
強力粉	280g
水	180mℓ
砂　糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
ピーマン	20g
サラミ	20g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ ピーマン、サラミは5mm角の大きさに切ります。

ほうれん草＆ベーコンパン

タイマー ×

材料	分量
強力粉	280g
水	170mℓ
砂　糖	大スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
ゆでたほうれん草	40g
ベーコン	20g
粗びき黒こしょう	小スプーン 1/4
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ ゆでたほうれん草、ベーコンは細かく切ります。

無塩パン

タイマー ○

材料	分量
強力粉	280g
水	190mℓ
砂　糖	大スプーン 2 1/2
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

食パンメニュー

フランスパン風メニュー ●メニューキーでフランスパン風を選んでください。

※ フランスパン風メニューのイーストを計量する場合は、必ず付属の計量スプーン ㊫ 内側の線 (0.8) に合わせて計量してください。

フランスパン風　タイマー ○

強力粉	250g
水	180mℓ
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

ごまパン　タイマー ○

強力粉	250g
水	180mℓ
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
いりごま	大スプーン 2
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

ふすまパン　タイマー ○

強力粉	250g
水	180mℓ
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
ふすま	大スプーン 2
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

※ ふすまは健康食品を扱っている店や、売り場等で手に入れることができます。

胚芽パン　タイマー ○

強力粉	250g
水	180mℓ
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
胚芽	大スプーン 2
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

※ 胚芽は必ず炒ります。
※ 胚芽は健康食品を扱っている店や、売り場等で手に入れることができます。

杜仲茶パン　タイマー ○

強力粉	250g
水	180mℓ
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
杜仲茶の葉	小スプーン 2
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

ビールパン　タイマー ×

強力粉	150g
薄力粉	100g
一度沸騰させたビール	180mℓ
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
ショートニング	4g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

※ ビールは一度沸騰させて、室温まで冷まします。

ライ麦パン　タイマー ○

強力粉	250g
ライ麦粉	30g
水	190mℓ
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

オートミールパン　タイマー ○

強力粉	250g
オートミール	30g
水	180mℓ
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

ライトグラハムパン　タイマー ○

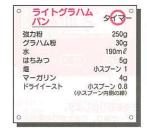
強力粉	250g
グラハム粉	30g
水	190mℓ
はちみつ	5g
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

煮干しパン　タイマー ○

強力粉	250g
水	180mℓ
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
ショートニング	4g
煮干し(粉末)	小スプーン 1
青のり	大スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

※ 煮干しは粉末タイプのものを使います。

ゆかりパン　タイマー ○

強力粉	250g
水	180mℓ
砂　糖	大スプーン 1/2
マーガリン	4g
ゆかり御飯の素	大スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

手作りパンを作りましょう〈生地づくりの使用方法〉

1 パンケースの取り出しから電源プラグの差し込みまでは、P.7の1～5と同じ手順で行ってください。
※生地づくりにはタイマーは使えません。

※手作りパンの材料配合はP.18～29をご覧下さい。

2 メニューを選びます。
生地づくりの時間 2時間10分

3 スタートさせます。
残り時間（1分きざみ）を表示します。

4 生地を取り出します。
ブザーが鳴り、でき上がりの表示が点滅したら、キーを押し、すぐに生地を取り出します。
○ パンケースはふちにある矢印（ゆるむ）の方向に回して取り出してください。

※生地を取り出さないまま放置すると発酵しすぎてパンがうまくできない場合があります。

取り出した生地はP.18からの手作りメニューに従ってお持ちのオーブンで焼き上げます。

5 電源プラグを抜きます。
○ 電源プラグをしっかり持って、コンセントから抜いてください。

手作りメニュー

バターロール

材料：12個分

材料	分量
強力粉	280g
水	140mℓ
砂　糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 3
卵（Mサイズ）	1/2個
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）
ぬり卵	1/2個

①マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。

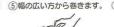
②生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

ガス抜きした生地をスケッパーで12等分にし、生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。

③ぬれぶきんをかけて15～20分休ませます。

④丸い生地をころがして円すい形にします。

めん棒で薄くのばして、しずく形にします。

⑤幅の広い方から巻きます。

⑥クッキングシートを敷いたオーブン皿に、巻き終わりを下にして並べます。

⑦表面が乾かない様に霧をふき、約32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK

⑧生地の表面にぬり卵をぬります。

⑨180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

⑩焼き上がったらあみの上に置いて冷まします。

ワンポイントアドバイス

室温が高いとき（約28℃以上）は、生地がベタつきやすいので、水は約5℃の冷水を入れてください。

ドーナツ

材料

強力粉	280g
水	140mℓ
砂　糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 3
卵（Mサイズ）	1/2個
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）
粉砂糖（飾り用）	適量
揚げ油	適量

①マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。

②生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

生地をめん棒で約5mmの厚さになるまでのばし、ドーナツ型で型抜きします。

③クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK

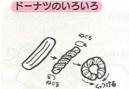
④160～170℃に熱した揚げ油の中に1個ずつ静かに入れ、全体がきつね色になるまで揚げます。

油の温度は生地の残りを入れて、すぐ浮いてくるのが適温です。

⑤油をよくきり、粉砂糖をふりかけて仕上げます。

ドーナツのいろいろ

クロワッサン

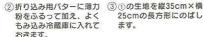
材料：12個分

材料	分量
強力粉	180g
薄力粉	100g
水	140mℓ
砂　糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 3
卵（Mサイズ）	1/2個
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）
折り込み用バター（1cm角に切る）	100g
薄力粉	20g
ぬり卵	1/2個

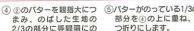
①マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。

②折り込み用バターに薄力粉をふるって加え、よくもみ込み冷蔵庫に入れておきます。

③①の生地を縦35cm×横25cmの長方形にのばします。

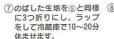
生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

④ ②のバターを親指大につまみ、のばした生地の2/3の部分に等間隔にのせます。

バターがのっていない1/3の部分を折ります。

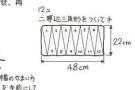
⑤バターがのっている1/3の部分を④の上に重ね、3つ折りにします。

ラップに包み冷蔵庫で約20分休ませます。

⑥幅の狭い方を手前になるように置きます。

めん棒で生地をのばし、縦35cm×横25cmの長方形にします。

⑦のばした生地を⑤と同様に3つ折りにし、ラップをして冷蔵庫で10～20分休ませます。

⑥～⑦をもう1回くり返します。（生地をのばすときは、必ず幅の狭い方が手前になるように置きます。）

⑧充分に冷やした生地を縦48cm×横22cmの長方形にのばします。（生地がやわらかくなりすぎた場合は、ラップをして冷蔵庫で20～30分休ませ、再びのばします。）

⑨図のように二等辺三角形になるように12等分します。

⑩三角形の底辺に切り込みを1cm入れ、両端をひっぱりながら巻き始めます。

⑪細い方を軽くひっぱりながら巻きます。

⑫クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ、霧を吹きます。

約30℃に保ったオーブンで40～50分発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK

⑬ぬり卵をぬり、約210℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

クロワッサンの成形

スイートロール

材料：18cmケーキ型1個分

強力粉	280g	シナモン	大スプーン 1/2
水	140mℓ	グラニュー糖	大スプーン 2
砂　糖	大スプーン 4	レーズン	60g
塩	小スプーン 1	ドレンチェリー	適量
マーガリン	50g	アイシング	適量
スキムミルク	大スプーン 3	ぬり卵	1/2個
卵（Mサイズ）	1/2個		
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）		

①マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。

②生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

めん棒で縦40cm×横24cmの長方形にのばします。

この上に、巻き終わりになる方を4cm残してシナモン、グラニュー糖、レーズンを均一に散らします。

③手前から巻き込み、巻き終わりをしっかり閉じます。

約4cm間隔の輪切りにし、サラダ油をぬったケーキ型に並べます。

④霧を吹き32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

ぬり卵をぬり、約180～190℃に予熱したオーブンで30～40分焼きます。

⑤焼き上がったら型から出して冷まし、アイシングをかけてドレンチェリーを飾ります。

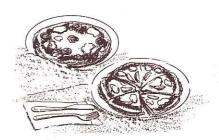
アイシングの作り方

粉砂糖	60g
卵　白	1/2個
レモン汁	少々

※粉砂糖とよく溶いた卵白、レモン汁をねばりがでるまで混ぜます。
（レモン汁がない場合は、粉砂糖と卵白のみでもアイシングができます。）

手作りメニュー

ピザ

材料：21cmパイ皿2枚分

・生地		・具	
強力粉	280g	ピザソース	140g
水	180mℓ	玉ねぎ（薄切り）	中1個
砂　糖	大スプーン 1	ピーマン	2個
塩	小スプーン 1	マッシュルーム	60g
マーガリン	15g	サラミソーセージ（薄切り）	80g
スキムミルク	大スプーン 1		
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）	ピザ用チーズ	200g

①生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

生地をスケッパーで2等分にして丸め、ぬれぶきんをかけて約15分休ませます。

②めん棒で生地を直径約21cmにのばします。

薄くサラダ油をぬったパイ皿に敷きこみ、フォークで穴をあけます。

③ピザソースをぬり、具を均一にのせます（チーズは最後にのせます）。

190～200℃に予熱したオーブンで約20分、周囲がきつね色になりチーズが溶けるまで焼きます。

手作りメニュー

ピロシキ

材料：10個分

・皮		・具	
強力粉	280g	ひき肉	100g
水	180mℓ	玉ねぎ（みじん切り）	小1個
砂　糖	大スプーン 2	ゆで卵（みじん切り）	2個
塩	小スプーン 1	春雨（ゆでて短く切る）	30g
マーガリン	15g	グリーンピース	30g
スキムミルク	大スプーン 1	バター	25g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）	塩・こしょう	適量
		揚げ油	適量

①バターをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。

②生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

生地をスケッパーで10等分にして丸くまとめ、ぬれぶきんをかけて約15分休ませます。

③玉ねぎをバターで炒め、ひき肉を加えます。ゆで卵、春雨、グリンピースを加えてさらに炒め、塩、こしょうで味をととのえます。

④生地をめん棒で、だ円形にのばします。

③の具をのせ、縁に水をつけてしっかり閉じます。

⑤クッキングシートを敷いたオーブン皿に④を並べます。

霧吹きをして32～35℃に保ったオーブンで、30～40分発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK

⑥約170℃に熱した油でキツネ色に揚げます。

メロンパン

材料：12個分

・生地		・メロンパンの皮	
強力粉	280g	バター	100g
水	140mℓ	砂　糖	80g
砂　糖	大スプーン 4	卵（Mサイズ）	1個
塩	小スプーン 1	バニラエッセンス	少々
マーガリン	50g	※薄力粉	230g
スキムミルク	大スプーン 3	※ベーキングパウダー	小スプーン 1
卵（Mサイズ）	1/2個	グラニュー糖	少々
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）		

※薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいます。

メロンパンの皮の作り方

①バターをクリーム状にねり、砂糖を少しずつ加えながらよく混ぜます。

②白っぽくなったら、卵・バニラエッセンスを加えよく混ぜます。

③合わせてふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れ、混ぜます。ラップにくるんで冷蔵庫で約20分休ませます。

〈メロンパンの作り方〉

①生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

生地を12等分にして丸め、ぬれぶきんをかけて10～15分休ませます。

②メロンパンの皮を12等分にして丸めます。

ラップの上にのせ、手の平で押し直径約12cmの大きさにのばします。

③①の生地を②の皮で包みます。
（底の部分は包みません）
ラップごと手に持って包むときれいに包めます。

④スケッパーでスジをつけ、グラニュー糖をまぶします。

⑤クッキングシートを敷いたオーブン皿に④を並べます。

霧吹きをして32～35℃に保ったオーブンで、30～40分発酵させます。

約180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

あんパン

材料：12個分	
強力粉	280g
水	140mℓ
砂　糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 3
卵（Mサイズ）	1/2個
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）
あん(12等分して丸める)	300g
けしの実	少々
ぬり卵	1/2個

①マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。

②生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

ガス抜きした生地をスケッパーで12等分にし、生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。

③ぬれぶきんをかけて15～20分休ませます。

④めん棒で丸くのばし、あんを包みます。

⑤クッキングシートを敷いたオーブン皿に、閉じ口を下にして並べます。

霧を吹き32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK

⑥ぬり卵をぬりけしの実をつけ、約180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

クリームパン

材料：12個分

生地	
強力粉	280g
水	140mℓ
砂　糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 3
卵(Mサイズ)	1/2個
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）
ぬり卵	1/2個

・カスタードクリーム	
薄力粉	50g
砂　糖	100g
牛　乳	350mℓ
卵黄(Mサイズ)	3個分
バニラエッセンス	少々

〈カスタードクリームの作り方〉

①なべにふるいにかけた薄力粉、砂糖、卵黄を入れ、木べらでよく混ぜます。

人肌に温めた牛乳を少しずつ加え、よく混ぜます。

②なべを弱火にかけ、たえず混ぜながらトロミがつくまで煮ます。

③火を止めバニラエッセンスを加え、混ぜます。

他の容器に移し、冷まします。

〈クリームパンの作り方〉

①あんパンの作り方（P.27）の①～③まで同様に作ります。

生地をだ円形にのばしカスタードクリームをのせます。

②生地の周りにぬり卵をぬり、2つ折りにし、しっかり閉じます。

縁にスケッパーで切り込みを入れます。

③あんパン⑤、⑥と同様に生地を発酵させ、ぬり卵をぬってオーブンで焼きます。

チーズスティック

材料：16本	
強力粉	280g
水	180mℓ
塩	小スプーン 1
マーガリン	5g
スキムミルク	大スプーン 3
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）
粉チーズ	10g
ぬり卵	1/2個

①マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。

②生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

ガス抜きした生地をスケッパーで16等分にし、生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。

③ぬれぶきんをかけて15～20分休ませます。

④両手でころがしながら約25cmの長さにのばします。

⑤クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ、霧を吹きます。

約30℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

⑥ぬり卵をぬり、粉チーズをふります。

約200～210℃に予熱したオーブンで15～20分焼きます。

お手入れのしかた

●お手入れする前に ■必ず電源プラグをコンセントから抜いてお手入れしてください。

● 台所用洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

ベンジン、シンナー、クレンザー、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。

●本体のお手入れ

●汚れたら、洗剤をうすめた水、またはぬるま湯にやわらかい布をひたし、よくしぼってからふき取ってください。

●庫内のパンくずなどは早めにふき取ってください。

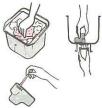
本体の丸洗いは絶対にしないでください。

●パンケース・羽根のお手入れ

●パンケース・羽根は、フッソ樹脂加工をしていますので、傷めないようにスポンジで洗ってください。

●羽根の穴に詰まった生地はようじなどで取り除いてください。

金属製のへら、クレンザー、たわしなどは絶対に使わないでください。

●羽根がはずれにくい場合は、羽根をひねりながら引っ張ってください。

パン作りのQ&A

材料について

Q 取扱説明書に書かれている分量より多い（少ない）量でパンは作れないのでしょうか？

A 量が多いとパンがパンケースからあふれる場合があります。量が少ないとうまく焼き上がらない場合があります。取扱説明書どおりに作りましょう。

Q スキムミルクのかわりに牛乳を使ってもかまいませんか？

A 牛乳を入れた分だけ水を減らしてください。ただし、牛乳が変質することがありますので、タイマーでは使用しないでください。

Q マーガリンのかわりにバターを使ってもかまいませんか？

A かまいません。ただし、あらかじめ冷蔵庫から出し、やわらかくしてからお使いください。

Q 国産のドライイーストの代わりに、外国産のドライイーストや天然酵母を使ってもかまいませんか？

A 外国産のドライイーストや天然酵母は、国産のドライイーストとは性質が異なるためパンがうまくできない場合があります。必ず国産のドライイーストをお使いください。

タイマーについて

Q なぜ13時間しかセットできないのですか？

A 材料が変質したり、パンのでき上がりが悪くなることがあるからです。特に夏場はタイマーの時間を短くセットしてください。

Q なぜ「生地づくり」ではタイマーセットができないのですか？

A 生地が変質したり、発酵しすぎたりすることがあるからです。

Q なぜレーズン、野菜、卵、牛乳を入れてタイマーセットができないのですか？

A 野菜、卵、牛乳などの入ったパンは腐敗することがあります。レーズンの入ったパンは粒がつぶれて充分に膨らまないことがあります。

でき上がりについて

Q パンに変なにおいがつくときがあるのはなぜですか？

A イーストの量が多すぎたり、古い小麦粉やにおいのする水を使うとパンに変なにおいがつくときがあります。

Q パンの内部に大きな穴があるのはなぜですか？

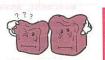
A ガス抜きのときに気泡が1か所に集中してしまう場合があり、そのまま焼かれてしまったためです。ただし、味には変わりありません。

Q パンの高さ、形、焼色が作るたびに異なるのはなぜですか？

A パンは生きものなので室温、材料の質、計量誤差、タイマー設定時間、粉の種類、イーストの種類などで、高さ、形、焼色が変わります。

作り方について

Q 材料を入れる順番があるのはなぜですか？

A タイマーを使うとき、運転する前にイーストが水に触れると発酵が進んでしまい、パンがうまくできない場合があるからです。

Q 夏場に冷水（約5℃）、冬場にぬるま湯（約30℃）を使うのはなぜですか？

A 生地の発酵温度は28℃前後が適当です。夏場は生地の温度が高くなるので冷水を入れ、冬場は生地の温度が低くなるのでぬるま湯を入れます。

おいしく食べるために

上手に焼きあげるワンポイント

●材料は新鮮なものを。

●粉は湿気が苦手です。製造年月日の新しいものを選びましょう。

●材料は正確に。

●付属の計量カップ、スプーンや料理用はかりを使って正確にはかりましょう。

●イーストについて。

●開封後は密封して冷蔵庫または冷凍庫へ保存してください。

●室温・水温に注意しましょう。

●室温、水温はパンのできばえに影響します。特に夏場は、涼しい所で必ず冷水（約5℃）を使いましょう。

おいしく食べるワンポイント

●焼き上がったら。

●すぐに取り出し、蒸気を逃がしましょう。
●人肌程度にさめたら、ラップに包むか、ビニール袋に入れて乾燥を防ぎます。
●パンを切るときは、人肌程度に冷めてからパン切りナイフを使って切ってください。

●食べるときは。

● そのまま食べても、もちろんおいしくいただけます。
●トーストすれば「サクッ」とした歯ざわりでいっそうおいしくいただけます。

●保存しておくときは。

● 3～4日程度ならラップで包むかビニール袋に入れて冷蔵庫で保存してください。

● 長期の場合は同じようにして冷凍庫で保存してください。

修理を依頼する前に

「故障かな?」と思ったときは、次の点をお確かめください。

・次の点検をしてもなおお不具合が生じる場合は、お買い上げの販売店でご相談、点検をご依頼ください。
・ご自分での分解や修理は危険ですから絶対にしないでください。

本体がちょっとおかしい

こんなときに ＼ お調べいただくこと	(スタート)キーを押しても動かない	タイマーセットができない	蒸気口やふたの周囲からわずかに煙が出る	パン生地のねりができない	焼き上がったパンの中に羽根がうもれている	タイマー予約でパンができていない	途中で止まっていた	参照ページ
電源プラグが抜けていませんか	○							8
庫内が高温になっていませんか（E: 01を表示）	○							37
メニューを選びましたか	○							8
タイマーのセット方法をまちがえていませんか		○						10
「生地づくり」のコースを選んでいませんか		○						10
材料がヒーターの上にこぼれていませんか			○					
羽根をつけ忘れていませんか				○				7
羽根を確実に取りつけましたか					○			7
水の量は適切でしたか				○				
セット時間をまちがえていませんか						○		10
電源プラグを抜いたり、(取消)キーをさわりませんでしたか							○	37
停電がありませんでしたか							○	37

パンのできばえがおかしい

原因		こんなときに	パンが膨らみ過ぎている	パンがつぶれている	パンの膨らみが足りない	粉の状態のまま焼けている	パンの焼色が濃すぎる	パンの内側の気泡が大きい	パンの皮がベタつき、側面が大きくへこんでいる	パンを切ったとき、きれいに切れない	対策	参照ページ
材料の計量	小麦粉	多すぎたとき	○								材料は正確に計量してください。計量誤差はパンのできに大きく影響します。特にイーストを計量するときは、付属スプーンをたたいて計量しますと多めに入りますので注意してください。	3 7 33
		少なすぎたとき			○							
	イースト	多すぎたとき	○	○				○				
		少なすぎたとき			○							
	砂糖	多すぎたとき	○				○	○				
		少なすぎたとき			○							
	水	多すぎたとき	○	○				○				
		少なすぎたとき			○							
室温	高すぎたとき（28℃以上）		○	○							冷水（約5℃）を使います。	7 32 33
	低すぎたとき（10℃以下）				○						温水（約30℃）を使います。	
水温	高すぎたとき（25℃以上）		○	○							室温に合った温度の水をお使いください。	
	低すぎたとき（5℃以下）				○							
イースト、小麦粉が古かった場合					○						材料は新しいものをお使いください。	33
停電があった場合						○					生地を捨てて、新しい材料でやり直してください。	4
作動中、取消を誤って押した場合						○						
焼き上がったパンをパンケースの中に長時間放置した場合							○		○		焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。	9 33
パンが十分に冷えていないうちに切った場合										○	パンが冷めてから切ってください。	9
焼色「こいめ」を誤って選択した場合							○				焼き色「ふつう」を選択してください。	8
羽根が付いていなかった場合						○					羽根は確実に羽根取り付け軸に取り付けてください。	7

ご愛用の手引き

こんな表示がでたときは

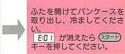
○スタートキーを押したら

E:01が点滅します。

●パン焼き機の内部が高温（38℃以上）になっている。
●焼き上げ直後再び使用すると起こります。

ふたを開けてパンケースを取り出し、冷ましてください。
E:01 が消えたら スタート キーを押してください。

○使用中に

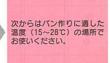
表示が点滅している。

●使用中に停電があった。
（途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが切れた場合も含まれます。）

生地を取り出し、新しい材料で最初からやり直してください。

○でき上がったら

●ねり、発酵中にパン生地温度が適温より高かった。

●ねり、発酵中にパン生地温度が適温より低かった。
（寒冷地で発生することがあります。）

次からはパン作りに適した温度（15～28℃）の場所でお使いください。

アフターサービスについて

■修理サービスについて

●ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または最終ページのお問い合わせ先にご相談ください。

●自動ホームベーカリーの補修用性能部品は製造打切後最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。

●保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理します。

■保証について

●この商品は保証書付きです。

●保証書はお買い求めの販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。

●保証期間はお買い求めの日から1年間です。保証書の記載内容により、お買い求めの販売店に修理をご依頼ください。

仕様

項目			仕様
形式			HBS401
電源			100V（50/60Hz）
消費電力	ヒーター		430W
	モーター	50Hz	100W
		60Hz	90W
粉（強力粉）の容量			280g（食パン）
食パンの形			山形パン
タイマー			13時間まで
安全装置			温度ヒューズ（192℃）
コード			約1.2m
外形寸法			幅34・奥行25.5・高さ30.5cm
重量			約6.3Kg
付属品			計量カップ・計量スプーン

愛情点検

こんな症状はありませんか	・電源コード・プラグが異常に熱い。 ・本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。 ・製品にさわるとビリビリ電気を感じる。 ・その他の異常や故障がある。	こんなときは ➡	このような症状の時はコンセントからプラグを抜き販売店に点検をご相談ください。

お客様相談窓口

この製品の使用方法、アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、下記のお客様相談窓口までお気軽にご連絡ください。

通話料無料フリーダイヤル 0120-70-4040

受付時間：平日（月曜日～金曜日）午前9時～午後5時

Yes, Quality life.

〒387 長野県更埴市雨宮1825
TEL 026(272)4111(代)

事業所	〒	住所	電話
エムケー北海道販売株式会社	〒004	札幌市豊平区清田1条1−9−21	TEL 011(881)7311
エムケー東北販売株式会社	〒983	仙台市宮城野区福田町4−14−22	TEL 022(258)3861
青森営業所	〒030	青森市浜田字玉川185−15・木村ビル2F	TEL 0177(39)5654
秋田営業所	〒010	秋田市山王6−11−24・杉重ビル内	TEL 0188(23)7790
山形営業所	〒990	山形市上町2−3−2	TEL 0236(45)2909
郡山営業所	〒963	郡山市富久山町八山田前林10−4・光商事ビル2F	TEL 0249(39)2071
エムケー関東販売株式会社	〒125	東京都葛飾区青戸8−3−5	TEL 03(3604)6441
新潟営業所	〒950	新潟市姥ヶ山2−18−15	TEL 025(287)0911
長野営業所	〒387	更埴市雨宮1825	TEL 026(272)7541
静岡営業所	〒422	静岡市宮竹1−13−5	TEL 054(238)0111
エムケー中京販売株式会社	〒453	名古屋市中村区烏森町6−109	TEL 052(461)7261
金沢営業所	〒920	金沢市南新保町30街区2番	TEL 0762(64)1115
岐阜営業所	〒500	岐阜市宇佐南3−5−20	TEL 058(276)1872
津営業所	〒514-01	津市白塚町字鎌田3944−1	TEL 0592(31)7820
エムケー関西販売株式会社	〒564	大阪府吹田市南吹田3−6−4	TEL 06(386)5800
岡山営業所	〒700	岡山市田中165−101	TEL 086(245)6466
広島営業所	〒731-01	広島市安佐南区祇園3−36−28	TEL 082(871)7355
高松営業所	〒760	高松市松縄町25−1	TEL 0878(37)3303
松山営業所	〒790	松山市朝生田町552−1	TEL 089(941)3669
エムケー九州販売株式会社	〒810	福岡市中央区高砂2−12−15	TEL 092(531)3731
鹿児島営業所	〒891-01	鹿児島市桜ケ丘2−11−17	TEL 099(275)3800

HB-B433Z7